

# EXTRA PM

## OPTIMIZAÇÃO DA FERMENTAÇÃO

### APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**EXTRA PM** é um ativador de fermentação específico para a espumantização ou “prise de mousse”.

Este ativador permite:

- Garantir uma otimização das leveduras durante a “prise de mousse”, nos métodos tradicional, Charmât, ancestral...
- Manter a capacidade de troca membranar principalmente no caso de inoculação em contínuo.
- Garantir um estado fisiológico perfeito da levedura principalmente em fase de declínio (após 2,5 kg de pressão)

**EXTRA PM** contém leveduras inactivas naturalmente ricas em Glutatião, que melhora:

- A potencialidade dos vinhos envelhecidos em condições controladas. (limita os fenómenos de redução durante a “prise de mousse”)
- A preservação dos aromas varietais (frutados)
- O volume, a elegância e a longevidade dos vinhos espumantes produzidos.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **EXTRA PM** num volume de água 20 vezes superior ao seu peso e incorporar à mistura.

A utilização de **EXTRA PM** deve ser acompanhada da adição de PHOSPHATES COMPLETS na mistura, com o objetivo de assegurar a “prise de mousse”.

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 20 a 50 g/hL de acordo com a sensibilidade do vinho à redução e às dificuldades da “prise de mousse”.

### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg.

Conservar a uma temperatura compreendida entre 5 e 25°C, num local seco, bem ventilado e isento de odores.

Uma vez aberto o produto deve ser utilizado rapidamente.